



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ETİ KAKAOLU BİSKÜVİ'Lİ PİRAMİT PASTA

300 gr taze ve tuzsuz lor peyniri
1 kutu krema
1/2 çay bardağı süt
3/ 4 su bardağı pudra şekeri
1 paket vanilya
2 paket Eti Kakaolu Bisküvi
2 adet muz
1 çay bardağı toz antep fıstığı
2 paket Eti Karam Bitter Çikolata

Tuzsuz lor peynirini mixer ile yüksek devirde çırpın. Krema ve pudra şekerini ilave edip pürüzsüz bir kıvam alana kadar çırpıma devam edin, gerekirse 1 çay bardağına kadar süt ilave edin.. Streç film serilmiş bir tepsi üzerine süte batırılmış bisküvileri 3 sıra halinde dizin. Üzerine hazırladığınız lorlu karışımı yayın. Bu işleri 3 kat bisküvi için tekrar edin. Orta kısma muzları bütün halde dizin. Streç filmle sararak üçgen bir form verin. Buzlukta 2 saat bekletin ardından buzdolabına alın. Çikolataları bıçakla doğrayın. Kremayı ısıtıp çikolataları içine ekleyin. Koyulaşana kadar çırpın. Karışımı bir sıra bisküvi üzerine sürün. Buzluktan çıkardığınız iç kısmı bu bisküviler üzerine oturtun ve karışımın kalanını her iki tarafına sürün. Bisküvileri yanlarına dizin ve spatula ile karışımı üzerine kaplayın. Servis yaparken üzerine antep fıstığı dökün.

